

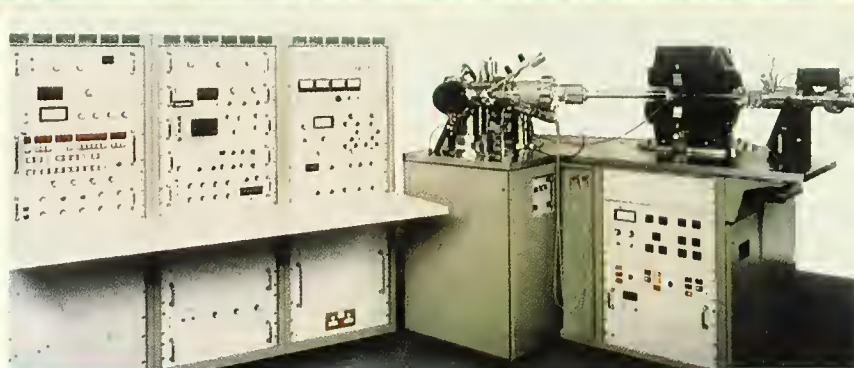
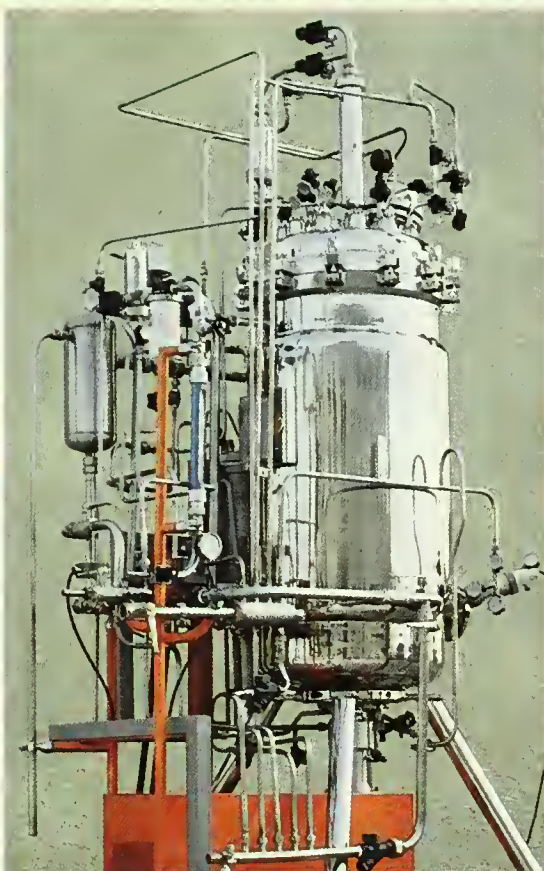
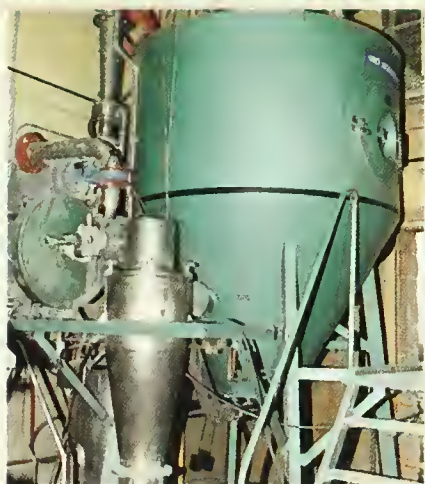
Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

<http://www.archive.org/details/sainthyacinthefo00cana>

630.4
C212
P 2000
1987
c. 1

Recherches alimentaires de Saint-Hyacinthe

Saint-Hyacinthe Food Research Centre



Le Centre de recherches alimentaires de Saint-Hyacinthe, le premier du genre au Canada, est l'un des 46 grands établissements de recherches qu'exploite la Direction générale de la recherche d'Agriculture Canada. Au service du secteur agro-alimentaire depuis plus de 100 ans, la Direction générale de la recherche exécute près de la moitié des travaux de recherches qui s'effectuent dans ce domaine.

Le Centre se distingue par sa vision résolument originale de la recherche et du développement. En effet, dans un esprit d'ou-

First of its kind in Canada, the Saint-Hyacinthe Food Research Centre is one of Agriculture Canada's 46 major research establishments run by its Research Branch. Serving the agri-food industry for over a century, this branch is responsible for half of Canada's agricultural research.

The Saint-Hyacinthe Food Research Centre offers industry and universities a unique new approach to research and development. Its 80 research scientists and other staff members will host clients from small and medium-sized establishments

verture et de coopération, ses 80 chercheurs et employés accueillent les intervenants de l'industrie et du milieu universitaire intéressés à occuper les locaux et à utiliser l'équipement hautement spécialisé mis à leur disposition. Ces hôtes ont ainsi l'avantage unique de participer à la recherche et au développement de nouveaux aliments ou procédés de fabrication et de conservation.

Un emplacement idéal

Le Centre est situé sur le Campus de la Haute technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, et donc à proximité de Montréal, l'un des deux marchés les plus importants du Canada. Il se trouve non seulement au coeur même de l'industrie des aliments et boissons du Québec, mais dans la plus forte concentration d'instituts de recherches et d'enseignement, de sociétés privées et de services gouvernementaux oeuvrant dans le secteur agro-alimentaire au Québec.

Au service de l'industrie alimentaire canadienne

Le Centre de recherches alimentaires de Saint-Hyacinthe a pour mandat :

- de favoriser le développement des ressources alimentaires à l'échelle nationale et régionale;
- d'accroître l'efficacité du secteur de la transformation des aliments; et
- de mettre au point des technologies et des produits pour mieux servir les marchés intérieurs et internationaux.

À la fine pointe de la recherche et du développement

Le Centre s'est donné pour objectifs de :

- créer de nouveaux produits et procédés de fabrication et de conservation en mettant l'accent sur les produits laitiers, les viandes, les fruits et légumes, les oeufs et les boissons;

in the food industry and university researchers conducting their own experiments and studies.

Strategic location

Built on the agri-food high-technology campus at Saint-Hyacinthe, the facility is close to Montreal, one of Canada's two major markets, and at the very heart of Quebec's food and beverage industry. It will benefit from the surrounding high concentration of teaching and research establishments, private companies in the agri-food industry, and government services.

Policy objectives

The Saint-Hyacinthe Food Research Centre will

- promote national and regional food-resource development;
- increase the efficiency of the Canadian food industry; and
- develop the technology and products that domestic and international markets demand.

Research and development program

In this new facility, researchers will develop new products and processes for the dairy, meat, fruit and vegetable, egg, and beverage industries. They will break new ground in biotechnology, irradiation, fermentation, extraction, and waste recycling, adapting them to the needs of food processing. They will contribute to the growth of new industries built on food equipment, flavor extraction, proteins, enzymes, etc.

This high-technology research and development center will serve as a definite asset in the development of the industry and the diversification of its products.



Agriculture
Canada

Direction générale
de la recherche

Research
Branch

Canada

- mettre au point et utiliser de nouvelles technologies comme la biotechnologie, l'irradiation, la fermentation, l'extraction et le recyclage des résidus, et les adapter aux besoins de l'industrie alimentaire; et de
- contribuer au développement de nouvelles industries dans les domaines de l'équipement alimentaire, des arômes, des protéines, des enzymes, etc.

Ces nouvelles installations représentent un atout important pour le développement du secteur agro-alimentaire et la diversification de ses produits. On y trouve :

- des laboratoires spécialisés en microbiologie, biotechnologie, biochimie, physiologie, ingénierie et chimie instrumentale;
- quatre usines pilotes spécialisées dans le génie alimentaire, la biotechnologie, l'extraction des arômes et la fabrication du fromage;
- une usine pilote polyvalente pour les modules suivants : nettoyage, trituration, séparation, concentration, séchage, mélange, surgélation, traitement thermique, stérilisation, conditionnement et emballage;
- un irradiateur de recherche et de développement;
- de l'équipement hautement spécialisé répondant aux exigences de l'industrie;
- des modules pilotes dotés d'un équipement spécialisé ultra-moderne pour le traitement des viandes, des fruits et légumes, des produits de boulangerie et des graisses;
- 40 chambres à atmosphère contrôlée;
- 10 bureaux-laboratoires industriels à haute sécurité;
- un système de traitement informatique des données;
- une bibliothèque avec accès à des banques d'informations techniques et commerciales; et
- des salles de réunion.

TRANSFORMATION INDUSTRIELLE DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

Le secteur de la transformation des aliments et des boissons est l'industrie de fabrication la plus importante du Canada. En 1985, ses 3500 usines ont expédié des produits manufacturés d'une valeur de 37,6 milliards de dollars et donné de l'emploi à 224 000 personnes.

La transformation industrielle des aliments et des boissons est un segment important de l'économie des provinces. Elle se subdivise en de nombreux sous-secteurs :

- transformation des viandes et de la volaille;
- transformation du poisson;
- transformation des fruits et légumes;
- industrie des produits laitiers;
- fabrication des boissons;
- boulangerie et pâtisserie;
- meunerie et fabrication des produits céréaliers; et
- industries alimentaires diverses (confiserie, fabrication des huiles végétales).

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec le coordonnateur des programmes de communications à l'adresse ci-dessous :

Centre de recherches alimentaires de Saint-Hyacinthe
3600, boulevard Casavant Ouest
Saint-Hyacinthe (Québec)

In addition to the expertise of its scientists, the Saint-Hyacinthe Food Research Centre offers

- laboratories specializing in microbiology, biotechnology, biochemistry, engineering, and analysis;
- four pilot plants dedicated to food engineering, biotechnology, flavor extraction, and cheesemaking;
- a multipurpose pilot plant for cleaning, crushing, separation, concentration, drying, mixing, freezing, heat treatment, sterilization, processing, and packaging;
- a research and development irradiator;
- state-of-the-art equipment to meet industry requirements;
- pilot units with the latest in specialized equipment for the processing of meat, fruit and vegetables, and oil products, and for baking;
- 40 controlled-atmosphere rooms;
- 10 industrial high-security laboratories/offices;
- a computerized data processing system;
- a library, along with access to technical and trade data banks; and
- meeting rooms.

THE FOOD AND BEVERAGE PROCESSING INDUSTRY

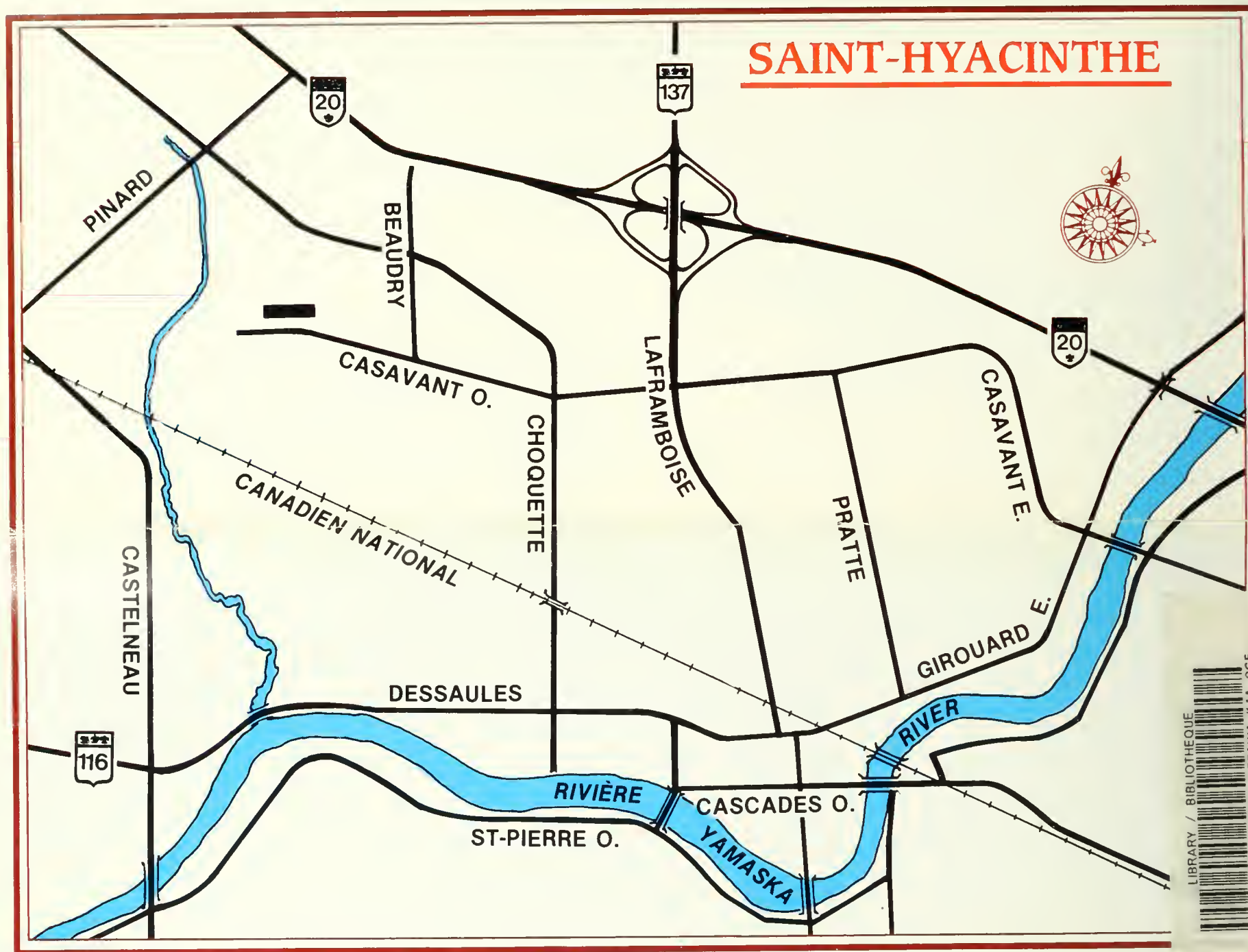
Food and beverage processing is Canada's largest manufacturing industry. In 1985, its 3500 plants shipped \$37.6 billion worth of manufactured products and employed 224 000 people.

An important contributor to the provincial economies, the food and beverage processing industry has several components:

- meat and poultry processing;
- fish processing;
- fruit and vegetable processing;
- dairy products;
- beverages;
- bakery products;
- cereal products; and
- miscellaneous food manufacturers (confectionery, vegetable oil).

For further information contact the Communication Program Coordinator at the following address:

Food Research Centre
3600 Casavant Boulevard West
Saint-Hyacinthe, Quebec, Canada
J2S 8E3
(514) 773-1105



LIBRARY / BIBLIOTHEQUE
AGRICULTURE CANADA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00054021 3